

Kochen mit Klaus

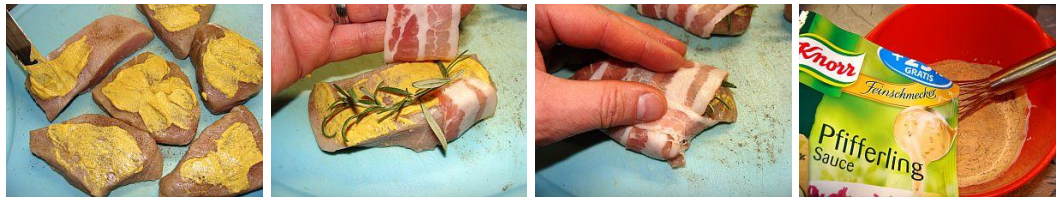
Kalbsmedaillons im Speckmantel

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 480 g Kalbsmedaillons (6 Stück), Salz, Pfeffer, Senf, 1 kl. Zwiebel,
- 2 Knobizehen, Butter, 100 g Bacon, 6 kleine Zweige Rosmarin,
- 1 Glas Pfifferlinge, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix f. Pfifferling Sauce,
- 100 ml Milch, 80-100 ml Weißwein

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Pilze abgießen. Fleisch salzen u. pfeffern, mit Senf bestreuen u. mit Rosmarin im Bacon einwickeln. Mit Zahnstochern fixieren. Beutelinhalt mit Cremefine verrühren.



2. Medaillons in heißer Butter rundum anbraten, herausnehmen u. bei 100°C warm stellen. Zwiebeln u. Knoblauch im Bratfett glasig dünsten, Pilze zufügen u. mitbraten. Salzen u. pfeffern. Mit angerührter Sauce ablöschen u. aufkochen. Mit Milch u. Wein verlängern, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Medaillons auf der Sauce zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu böhmische Semmelknödel u. karamellisiertes Erbsen-Möhrengemüse reichen.

